



## SPEZIFIKATION

### Ägyptisches Schwarzkümmelöl

- kalt gepresst, filtriert -

Artikel: 15-000015

Beschreibung:

Dunkles, gelbes bis grünlich-braunes, fettes Öl, typisch in Geruch und Geschmack. Das 100% reine Samenöl enthält ätherische Öle und flüchtige Verbindungen, die dem Öl ein spezielles, sehr charakteristisches Aroma verleihen. Das Öl wird aus den gereinigten und getrockneten Schwarzkümmelsamen (*Nigella sativa*) durch Kaltpressung gewonnen und anschließend filtriert.

Pflanzenspezies: Nigella sativa L.

Ursprung des Samens: Ägypten

Dichte (20°C): 0,916 – 0,924

Brechungsindex (20°C): 1,470 – 1,475

Jodzahl: 115 – 130

Verseifungszahl: 182 - 197

<i>Parameter</i>	<i>Spezifikation</i>
------------------	----------------------

<u>Gardner Farbzahl:</u>	> 5
--------------------------	-----

<u>Geruch:</u>	arteigen
----------------	----------

<u>Geschmack:</u>	arteigen
-------------------	----------

<u>Peroxidzahl:</u>	< 120 meq/kg
---------------------	--------------

<u>Säurezahl (bei Produktion):</u>	< 20 mg KOH/g
------------------------------------	---------------

Fettsäuren:

Palmitinsäure	C16:0	10,0 – 16,0 %
Stearinsäure	C18:0	0,5 – 6,0 %
Ölsäure	C18:1 $\omega$ 9	17,0 – 26,0 %
Linolsäure	C18:2 $\omega$ 6	51,0 – 66,0 %
Eicosadiensäure	C20:2 $\omega$ 9	2,0 – 5,0 %
Andere		0,0 – 3,0 %

Schwermetalle:

Blei	≤ 0,100 ppm
Cadmium	≤ 0,050 ppm
Quecksilber	≤ 0,050 ppm
Arsen	≤ 0,100 ppm



## SPEZIFIKATION

### Ägyptisches Schwarzkümmelöl

- kalt gepresst, filtriert -

<u>Artikel:</u>	15-000015
<u>Analysierte Pestizide:</u>	gemäß gesetzlicher Vorgaben (D, EU)
<u>Mikrobiologie**:</u>	gemäß EP Kat. 3B
Gesamtkeimzahl	$\leq 1 \times 10^4$ CFU/g
Hefen und Schimmel	$\leq 1 \times 10^2$ CFU/g
Enterobacteria	$\leq 1 \times 10^2$ CFU/g
E. coli	negativ
Salmonella	negativ/10 g
Staphylococcus aureus	negativ
<u>Dioxine (WHO-PCDD/F-TEQ)**:</u>	$\leq 0,75$ pg/g
<u>Benzo(a)pyren (EG-VO Nr. 208/2005)**:</u>	$\leq 2,0$ µg/kg
<u>Aflatoxines, insgesamt (B1, B2, G1, G2) (EG-VO Nr. 466/2001)**:</u>	$\leq 4,0$ µg/kg

\*\* Diese Parameter werden zweimal jährlich geprüft

#### Stabilität:

Aufgrund seiner besonderen Natur steigt die Peroxid- und Säurezahl des unraffinierten Schwarzkümmelöls sofort nach Produktion schnell an. Dieses Phänomen ist darauf zurückzuführen, dass Restgehalte von ätherischem Öl den peroxidisch gebundenen Sauerstoff des fetten Öles vortäuschen, weshalb die Peroxidzahl hier kein Maß für die Ranzidität.

#### Lagerung:

Das Schwarzkümmelöl sollte kühl (10-20°C), trockenen und an einem lichtgeschützten Ort gelagert werden. Es wird empfohlen das Öl unter einer Schutzgas-Atmosphäre, wie z.B. Stickstoff, zu lagern.

#### Haltbarkeit:

In den ungeöffneten Fässern ist das Öl mindestens 36 Monate haltbar. Einmal geöffnet sollten die Fässer mit Stickstoff begast, fest verschlossen und binnen 6 Monaten verbraucht werden.

#### Anmerkung:

Dieses Produkt entspricht den Verordnungen EG Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003. Eine Kennzeichnung hinsichtlich des Vorhandenseins von genetisch veränderten Organismen (GVO) ist daher nicht notwendig.